

Biała kiełbasa w sosie chrzanowym

Soczysta, aromatyczna biała kiełbasa, duszona w kremowym sosie chrzanowym – idealna do wielkanocnego stołu.

 Czas na High: 8H

 Czas na Low: 4H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 5-6 szt. surowej białej kiełbasy
- 1 l bulionu
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki chrzanu
- 200 ml śmietany 18%
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz, liść laurowy



Wykonanie:

Podsmaż cebulę na maśle.

Włóż do wolnowaru kiełbasę, bulion i liść laurowy. Gotuj 4 h na LOW.

Wymieszaj śmietanę z mąką i chrzanem, dodaj do wolnowaru i gotuj 30 min na HIGH.